

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平10-99038

(43)公開日 平成10年(1998)4月21日

(51)Int.Cl.<sup>6</sup>

A 2 3 L 1/20

識別記号

F I

A 2 3 L 1/20

Z

審査請求 有 請求項の数 1 F D (全 2 頁)

(21)出願番号 特願平8-272916

(22)出願日 平成8年(1996)9月25日

(71)出願人 396021379

岩崎 恭子

長野県下伊那郡平谷村264番地

(72)発明者 岩崎 恭子

長野県下伊那郡平谷村264番地

(74)代理人 弁理士 田中 武文 (外1名)

(54)【発明の名称】 オカラの精製方法

(57)【要約】

【課題】 オカラの青くさいクサミおよび舌ざわりを害う豆皮等の不純物を除去して良質オカラを提供する。

【解決手段】 オカラを水に浸漬して攪拌し、水面に浮上した豆皮等の不純物を除去し、ついで上記オカラ浸漬水に炭酸ナトリウム、その他の同効物を主成分とする除臭剤を加えて煮沸し、ついで脱水する、ことから構成されるオカラの精製方法。

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 オカラを水に浸漬して攪拌し、水面に浮上した豆皮等の不純物を除去し、ついで上記オカラ浸漬水に炭酸ナトリウム、その他の同効物を主成分とする除臭剤を加えて煮沸し、ついで脱水する、ことから構成されるオカラの精製方法。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、オカラのもつ青くさいクサミおよび舌ざわりを害する豆皮等の不純物を除去して二次食品の材料として好適の良質オカラをうるオカラ精製方法に関する。

## 【0002】

【従来の技術】従来、オカラのクサミ除去および殺菌を目的として、オカラを蒸気で10～15分間蒸し、ついでこれを乾燥した後製粉する精製方法が知られている。

【0003】しかし、上記の従来方法では、えられたオカラ粉になおクサミが残るばかりでなく、不純物が残留して舌ざわりを害し、二次食品の材料として使用するには十分とはいえないものであった。

## 【0004】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、クサミおよび不純物を十分に除去した良質オカラをうることを課題とする。

## 【0005】

【課題を解決するための手段】そこで、本発明者は、種々研究実験を重ねた結果、炭酸ナトリウムがクサミ除去に有効であることを突き止め、それに基づき上記課題解決の手段として、オカラを水に浸漬して攪拌し、水面に浮上した豆皮等の不純物を除去し、ついで上記オカラ浸漬水に炭酸ナトリウム、その他の同効物を主成分とする除臭剤を加えて煮沸し、ついで脱水する、ことから構成されるオカラ精製方法を提案する。

【0006】本発明における上記「炭酸ナトリウム」と

は、ソーダ灰( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ )および洗たくソーダ( $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ )を含むものとする。なお、本発明に使用されるオカラは、凍豆腐の製造所や普通の豆腐製造所から出るオカラが適宜用いられる。以下本発明の実施例について説明する。

## 【0007】

【実施例】大ガマに水70Lを注入し、これにオカラ15Kgを浸漬して十分に攪拌する。攪拌後4～5分経過すると、豆皮、繊維等の不純物が水面に浮上するので、これを微細メッシュのネット等を用いてすくい取る。次に、上記の大ガマ内に洗たくソーダ300gを加えて軽く混合し、ついで大ガマを加熱して上記混合物を約5～7分間煮沸する。次に、自然冷却後上記大ガマ内の混合物を汙布等を用いて自然または加圧脱水し、汙滓として泥土状の精製オカラをうる。

【0008】上記泥土状精製オカラは、青くさいクサミが全くなく、不純物もほとんど除去されているから、上品な風味で舌ざわりの良好なものとなった。色は原料オカラとほとんど変らない。この泥土状精製オカラは、直ちに食事の材料として、あるいは二次食品の材料として使用される。

【0009】さらに、上記泥土状精製オカラを型枠等に充填して天日または加熱により乾燥してブロック状、プレート状、チップ状の各種形状の乾燥精製オカラに形成し、あるいは上記型枠等に充填して冷凍し、各種形状の冷凍精製オカラに形成することもよい。

【0010】また、上記泥土状精製オカラを乾燥し、ついでその乾燥オカラを製粉機または精粒機等により粉状または粒状の精製オカラにすることもできる。

## 【0011】

【発明の効果】本発明のオカラの精製方法によれば、オカラの青くさいクサミを十分に解消すると共に豆皮、繊維等の不純物も除去することができ、それにより上品で舌ざわりの良好な良質オカラを提供することができるのである。

**PAT-NO:** JP410099038A  
**DOCUMENT-IDENTIFIER:** JP 10099038 A  
**TITLE:** REFINING  
METHOD FOR  
BEAN-CURD  
REFUSE  
**PUBN-DATE:** April 21, 1998

**INVENTOR-INFORMATION:**

| <b>NAME</b>    | <b>COUNTRY</b> |
|----------------|----------------|
| IWASAKI, KYOKO |                |

**ASSIGNEE-INFORMATION:**

| <b>NAME</b>   | <b>COUNTRY</b> |
|---------------|----------------|
| IWASAKI KYOKO | N/A            |

**APPL-NO:** JP08272916

**APPL-DATE:** September 25, 1996

**INT-CL (IPC):** A23L001/20

**ABSTRACT:**

**PROBLEM TO BE SOLVED:** To provide high quality bean-curd refuse by removing the grass-like bad smell of the bean-curd refuse and impurities such as bean skin or the like for hurting feeling to the tongue.

**SOLUTION:** The bean-curd refuse is immersed in water and agitated and the impurities such as the bean skin or the like floating on a water surface are removed. Then, a deodorant whose main components are sodium carbonate and other same effect material is added to bean-curd refuse immersed water and boiled and then, dehydration is performed.

**COPYRIGHT:** (C)1998,JPO

